





Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik surimi beku.....	4
Bibliografi	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik surimi beku.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2694-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No.06 KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Surimi beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan untuk surimi beku.

Standar ini berlaku untuk surimi beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan

SNI 01-2332.2-2006, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan penentuan Salmonella*

SNI 01-2339, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Angka Lempeng Total (ALT)*.

SNI 01-2341, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.

SNI 01-2346, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.

SNI 01-2364, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.

SNI 01-2368, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.

SNI 01-2362, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar cadmium*.

SNI 01-2360, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar histamin*.

SNI 01-2372.1-2006, Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19, Parasitic Animals in Foods.

SNI 01-2694.2-2006, *Surimi beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-2694.3-2006, *Surimi beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

surimi beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi, penyiangan, pencucian II (*leaching*), pengepresan, pencampuran, pengepakan dan penimbangan, pembekuan, pengemasan, pelabelan dan penyimpanan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku surimi beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-2694.2-2006, *Surimi beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas surimi beku sesuai SNI 01-0222, *Bahan tambahan makanan*.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan surimi beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai SNI 01-2694.3-2006, *Surimi beku – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Surimi beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1 – 10)	minimal 7
- Cemarkan mikroba:		
- ALT	koloni/g	maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	maksimal <2
- <i>Salmonella</i>	APM/g	negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	APM/g	negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	APM/g	maksimal <3
(kanagawa positif)		
c Cemarkan Kimia		
- Raksa (Hg)*	mg/kg	maksimal 1
- Timbal (Pb)*	mg/kg	maksimal 0,4
- Histamin*	mg/kg	maksimal 100
- Cadmium (Cd)*	mg/kg	maksimal 0,1
d Kadar air	%	80-82
e Fisika:		
- Suhu pusat	°C	maksimal -18
e Filth	Potong	80-82
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

- Sesuai SNI 01-2346, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2339, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Angka Lempeng Total (ALT)*.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan coliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan penentuan Salmonella*.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2341, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.

9.3 Kimia

- Raksa sesuai dengan SNI 01-2364, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.
- Timbal sesuai dengan SNI 01-2368, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.
- Cadmium sesuai dengan SNI 01-2362, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar cadmium*.
- Histamin sesuai dengan SNI 01-2360, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar histamin*.

9.4 Fisika

- Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-2006, Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.
- Filth sesuai dengan SNI 01-2372.7-2006, *Metode pengujian fisika produk perikanan - Penentuan filth*.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-2694.3-2006, *Surimi beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk Surimi beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)
Lembar penilaian organoleptik surimi beku

Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik surimi beku

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda \checkmark pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
A Kenampakan				
• Murni daging, tanpa serat, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, tanpa benda asing.	9			
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, ada sedikit serat (5%), tanpa benda asing.	7			
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, ada serat 10%, tanpa benda asing.	5			
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, ada serat 15%, tanpa benda asing.	3			
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik 5%, serat lebih dari 15%, tanpa benda asing.	1			
B Uji fisik Untuk menentukan uji lipat (<i>"folding test"</i>) dan uji gigit, surimi beku dilelehkan dan dicampur dengan 3% garam dan air dingin (air es) \pm 30%. Pencampuran dilakukan selama 15-20 menit. Pasta tersebut dimasukkan ke dalam casing PVC atau dibentuk bulat seperti bakso dengan diameter 25-35 mm. Selanjutnya dilakukan pemanasan I pada suhu 40°C selama 20 menit dan dilanjutkan dengan pemanasan II pada suhu 90°C selama 20 menit. Angkat produk lalu dinginkan dan potong ketebalan 4-5 mm untuk uji lipat dan 1-2 cm untuk uji gigit.				
1 Uji lipat				
• Tidak retak bila dilipat 4.	9			
• Sedikit retak bila dilipat 4.	7			
• Sedikit retak bila dilipat 2.	5			
• Retak tetapi masih menyatu bila dilipat 2.	3			
• Patah seluruhnya bila dilipat 2.	1			
2 Uji Gigit				
• Amat sangat kuat kekenyalannya.	10			
• Sangat kuat kekenyalannya.	9			
• Kuat kekenyalannya.	8			
• Agak kuat kekenyalannya.	7			
• Kekenyalannya masih dapat diterima.	6			
• Agak lunak.	5			
• Lunak.	4			
• Sangat lunak.	3			
• Hancur.	1			

Bibliografi

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 9, *V. cholerae*, *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* and other vibrio spp.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higien dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN 165-1989,REV.1-1995) for Quick frozen blocks of fish fillets, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh.

Measurement of Surimi Composition and Functional Properties dalam Surimi Technology.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id